

Weizenprotein

Auch „der Kleber“ oder Gluten genannt.
Es ist ein natürlicher Bestandteil des Weizenmehls
und bildet durch Zugabe von Wasser eine klebrige
und elastische Masse.

Weizenprotein - Der Kleber

Was ist Weizenprotein?

Die Weizenproteine werden unter dem Sammelbegriff **Gluten** zusammengefasst. Gluten wird auch Klebereiweiß oder Kleber genannt. Gluten kann bei Menschen mit Zöliakie („**Glutenunverträglichkeit**“) zu schweren entzündlichen Erkrankungen der Darmschleimhaut führen. Für gesunde Menschen ist Gluten ungefährlich.

Was steckt im Weizenprotein?

Gluten ist ein Gemisch aus 90% Proteinen, 8% Fette und 2% Kohlenhydraten, welches durch Wasserzugabe zum Mehl beim Anteigen eine elastische Masse bildet.

Wofür wird Weizenprotein verwendet?

Weizenprotein hat für die Backeigenschaften von Mehl eine zentrale Bedeutung.

Gluteine sind enthalten in Roggen, Weizen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Emmer, Einkorn, Kamut, Triticale. Glutenfrei sind dagegen Quinoa, Amarant, Mais, Reis, Hirse, Soja, der sogenannte Wildreis, Buchweizen und Kartoffeln.

Bei verarbeiteten Lebensmitteln und Fertigprodukten müssen glutenempfindliche Menschen allerdings genau darauf achten, dass keine glutenhaltigen Zutaten verwendet wurden. **Glutenfreie Produkte** sind bei GEFRO eindeutig als GLUTENFREI gekennzeichnet. Die bisher einzig mögliche Therapie ist eine lebenslang einzuhaltende Diät, bei der auf glutenhaltige Lebensmittel verzichtet wird.

Weizenprotein/Gluten ist in folgenden GEFRO-Produkten enthalten: **GEFRO Pikante Pfanne »Korn&Lauch«**, **GEFRO Pikante Pfanne »Pfeffersteak«**, **GEFRO Pikante Pfanne »Schnitzel mexikanisch«**, **GEFRO Brotaufstrich »herzhaft-pikant«**, **GEFRO Ballaststoff-Nudeln**